500 gram soepvlees
1 kilo vastkokende aardappelen
1 flinke ui
1 grote pot (of blik) erwten/wortelen
1 potje zilveruitjes
1 klein potje augurkjes
1 fris zure appel
400 ml mayonaise
3 eetlepels azijn
3 bouillonblokjes
zwarte peper
kauw sjotelSnijd het soepvlees in een aantal stukken en kook het in 1 liter water en 2 bouillonblokjes helemaal gaar. Het moet echt in draadjes uit elkaar vallen. Vis het vlees uit de bouillon en laat helemaal af koelen. Schil ondertussen je aardappelen en snijd ze in stukken. Kook deze vervolgens gaar in de bouillon. Giet de aardappelen af en laat ze goed uit stomen. Zelf spreid ik de aardappelen uit op een schone theedoek. Zo koelen ze sneller af en plakken ze niet aan elkaar als je ze later gaat verwerken.

Snijd de aardappelen als ze afgekoeld zijn in stukjes. Wij houden van een iets grovere Limburgse koude schotel dus ik maak blokjes van ongeveer 1 cm. Snipper de ui fijn, snijd de augurk en appel in blokjes, de wortelen in plakjes en snijd het vlees fijn. Schep vervolgens alles om met de mayonaise, de azijn, 1 verkruimeld bouillonblokje en peper naar smaak.

Laat alle smaken van de Limburgse koude schotel een paar uur in trekken. Liefst een hele nacht. Proef dan en voeg eventueel nog wat zout en peper toe en, als je de koude schotel te droog vind eventueel nog een lepel mayonaise en een scheutje azijn. Maak de Limburgse koude schotel op met augurkjes, uitjes, rauwkost, een eitje. Van oudsher wordt de koude schotel nog af gestreken met mayonaise, zodat deze er mooi glad uit ziet maar ik vind persoonlijk de grove structuur wel mooi. En laten we eerlijk zijn, er zat al mayonaise genoeg in.